

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2021 ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Moritz Geschke**

**Pad Thai**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**  
 100 g Reismudeln, 10 mm breit

Die trockenen Reismudeln einige Minuten in heißem Wasser nach einweichen. Danach abtropfen lassen.

**Für die Sauce:**  
 1 Limette  
 4 TL Fischsauce  
 2 TL Sojasauce  
 6 TL Austernsauce  
 4 TL Tamarinden-Paste  
 2 TL Zucker

Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit Fischsauce, Sojasauce, Austernsauce, Tamarinden-Paste und Zucker verrühren.

**Für das Pad Thai:**  
 100 g Hähnchenbrust  
 50 g fester Naturtofu  
 1 Karotte  
 100 g Mungobohnensprossen  
 100 g Frühlingszwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 1 cm Ingwer  
 1 Limette  
 1 Ei  
 4 EL Erdnussöl  
 1 TL Chiliflocken  
 2 TL gemahlener Kurkuma

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit Kurkuma einreiben. Hähnchenbrust klein schneiden. Karotte schälen und in feine, dünne Streifen schneiden. Sprossen abrausen und trockentupfen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe scheiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides hacken. Limette vierteln. Ei verquirlen.

Erdnussöl im Wok erhitzen. Zuerst Knoblauch kurz anbraten und den Ingwer hinzufügen. Dann das Hähnchenfleisch in die Pfanne geben, kurz braten, anschließend den Tofu zugeben und mitbraten. Nachdem das Hähnchenfleisch durchgebraten ist, das Ei hinzufügen. Dann die zuvor hergestellte Sauce hinzufügen und die Karotten, Frühlingszwiebeln und Sprossen zugeben. Alles gut schwenken. Anschließend die Nudeln hinzufügen und alles miteinander vermengen.

**Für die Erdnüsse:**  
 100 g Erdnüsse  
 1 EL Butter  
 1 EL Zucker

Erdnüsse klein hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker und der Butter erhitzen. Sobald die Erdnüsse leicht karamellisiert sind in eine kleine Schale geben und beiseitestellen. Für die Garnitur verwenden.

**Für die Garnitur:**  
 ½ Bund Koriander

Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.